



VALLE D'AOSTA DOP

SYRAH 2016



Classificazione:	Valle d'Aosta DOP Syrah
Zona di produzione:	Saint Pierre (AO)
Vendemmia:	2016
Uve:	Syrah 100%
Epoca di Vendemmia:	ultima decade di ottobre
Modalità di raccolta:	manuale
Grado:	12,5%
Tipologia di terreno:	Morenico-Sabbioso

VINIFICAZIONE

La raccolta, alla fine del mese di Ottobre è manuale in cassette, l'uva arriva in cantina sana, integra e perfettamente matura. L'uva viene diraspata, fermenta alla temperatura controllata di 24-25 °C, 7-8 giorni a contatto con le bucce, svinatura del solo fiore senza aggiunta di vino di pressa. La fermentazione malolattica è completamente svolta in acciaio, la conservazione avviene sulle fecce fini per un anno in Tonneaux e l'imbottigliamento è previsto in primavera per preservare la freschezza dei profumi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino

Profumo: Elegante e complesso, note di speziatura, in particolare spicca la nota di pepe tipica varietale

Sapori: Vino secco, dal gusto pieno, avvolgente ed elegante, con una nota speziata sul finale

ABBINAMENTI:

Secondi piatti di carne, selvaggina e formaggi.